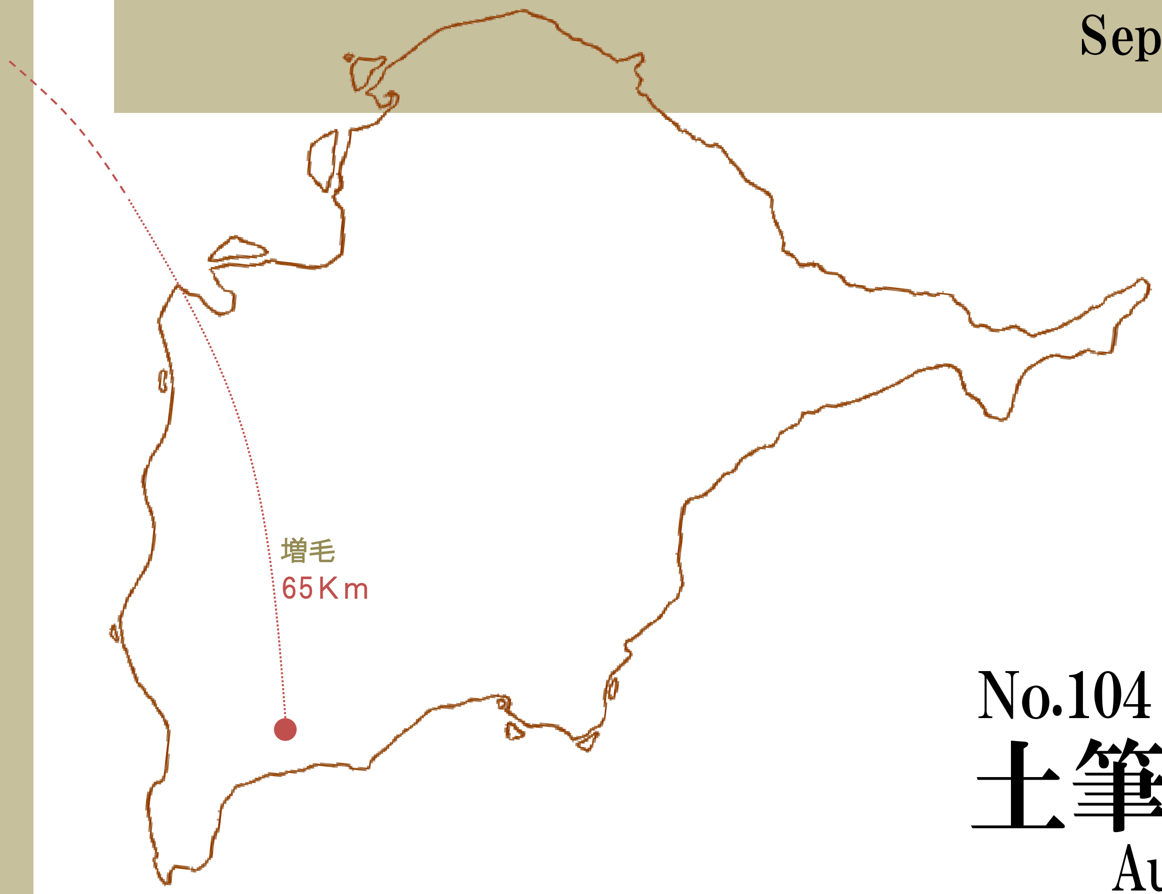
September 2025



No.104
土筆広報誌
Autumn news

▼海までやって来ました！（グループホーム 土筆の郷）

脳トレをしましょう！

今年の夏は、北海道でも暑い日が続き、最高気温も４０℃近くなるなど、厳しい夏となりました。皆様も熱中症予防のため、エアコンの必要性を感じることが多かったかと思います。
暑い日が続くと、自宅に閉じこもりがちになり、運動不足による筋力の低下や脳への刺激が減り、認知症のリスクが高まります。
これから段々と涼しくなってくるため、外に出るなど、体を動かす機会を増やしたり、下記のなぞなぞで脳の活性化を図っていきましょう！

<第１問>木から産まれた秋の食べ物はなんでしょうか？
<第２問>「カキツケコ」これは一体いつの時期であることを表しているでしょうか？
<第３問>下図の中で仲間外れは、どれでしょうか？

<第４問>下の計算式は（＋、ー、×、÷）が消えています。計算式として成り立つように計算記号を入れてみましょう！
４〇３＝１２
４５〇５＝９
８〇５＝３

第１問答え：きのこ
第２問答え：９月（くがつ）
第３問答え：トイレ
第４問答え：＋
÷
ー

土筆・土筆の郷　各サービスのご紹介

▼シニアシェアハウス(高齢者向け賃貸住宅)

入居者の皆様と、居間・トイレ・台所・浴室などの場所を共有し、お互いに協力し助け合いながら生活をしていくタイプのお住まいです。ナースボタンを完備しているため、緊急時にはスタッフが駆けつけてくれる安心感がございます。また、介護事業所も併設されていて、援助が必要になった時、いつでも利用する事もできる安心なお住まいです。

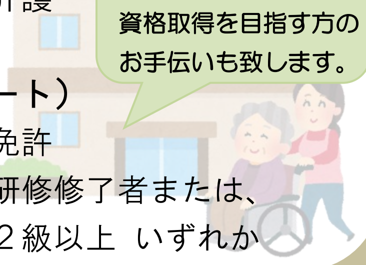
●初めての介護手続き、介護のご相談・手続き等も、安心して代行させて頂きます。
施設の見学も受け付けておりますので、お気軽にお問い合わせください。

スタッフ募集　土筆の花言葉「意外」「驚き」「向上心」

土筆は、利用者様や入居者様一人ひとりに寄り添い、介護が必要になっても、住み慣れた地域で安心して生活が出来る施設を目指しています。また、託児所が併設されているので、ご家庭に小さいお子様がいる方も安心して短時間でも働く事が出来ます。土筆では、６０歳を過ぎた方も現場で活躍しています。まだまだ現役で働きたい方、介護に興味のある方、私達の仕事を見学に来ませんか？お問い合わせだけでも大歓迎！まずはお気軽にお問い合わせください。（担当：小野）

■介護員（正社員・パート）
・小規模多機能型居宅介護
・グループホーム
■ホームヘルパー（パート）
資格・普通自動車運転免許
・介護職員初任者研修修了者または、
ホームヘルパー２級以上 いずれか

福祉・介護の資格は
必要ありません！
資格取得を目指す方の
お手伝いも致します。



(有)ケア・コラボレートＫ・Ｈ
介護保険事業所　土筆
http://www.tukushi-t.jp
〒073-0024
滝川市東町４丁目２番１１号（土筆の郷）
☎ 0125-26-0294
FAX 0125-26-0200

土筆 News

記録的に暑い日が続いています。７月は、平均気温が例年よりも 4.8℃も高くなり、歴代１位の高温となりました。熱中症に注意しながら、夏の行事を行った様子を暑さ吹き飛ぶ元気な利用者様の笑顔とご一緒に一部をご紹介いたします。

海行事 ～増毛～

７月１８日グループホームの入居者様は、海を見に増毛町に行ってきました。総勢２９名、車４台で、片道約１時間のドライブです。車から車窓を眺めて歓談し、海が近づいてくると磯の香りがしてきました。遠藤水産様の休憩所にて皆様、お好きな海鮮料理を頂きました。新鮮な甘えび丼や海鮮丼を選ぶ方が多く「活きが違うね！」「おいしいね～。」と皆様、完食されていらっしゃいました！その後、日本海沿いで酒造りを続けている最北の酒蔵、国稀酒造にて甘酒を購入したり、暑寒海浜公園から海岸を見ながら記念撮影を行いました。海に来るのが、久しぶりの入居者様もいらっしゃり「本当に広いね～。」「きれいだね。」「連れてきてくれてありがとう。」と皆様、大変喜ばれていらっしゃいました。

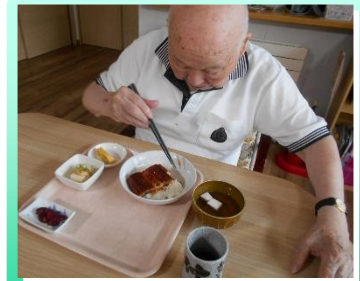
さくらんぼ狩り

夏の始まりを知らせるさくらんぼ狩りのシーズンがやって来ました。今年もデイサービスや小規模多機能では、季節の味覚を楽しみに深川にあるさくらんぼ農園へ行ってきました。たわわにみのる、さくらんぼの枝に手を伸ばし、笑顔で輝く丸い実を摘み取り、真っ赤に色付いた実を探し出し、口に運ぶと初夏のさわやかな甘みが広がり「あまくておいしいわ～。」と甘い果汁を存分に味わっていらっしゃいました。佐藤錦や南陽、紅秀峰、黄色いさくらんぼの月山錦（がっさんにしき）など、いろいろ味見をしながら、さくらんぼ狩りを楽しんでいらっしゃいました。

土用の丑の日

（ 土筆全事業所 ）

７月３１日（木）が今年の土用の丑の日でした。夏の土用に「う」が付くものを食べると夏負けしないという言い伝えがあり、うどん、瓜、梅干しなどを食べると良いそうで、入居者様に夏の疲れが出ないよう、体をいたわり精がつく「うなぎ」が登場しました。皆様うなぎに喜んでくださり「おいしいね～。」「今日は、木曜日なのに土用かい？」とダジャレも飛び出し笑いのある、楽しい食事となりました。うなぎにはビタミン A、B 群、E、D などの栄養が豊富で体に大切な栄養素の宝庫です。



たなばた

（土筆・土筆の郷）

七夕に願い事を書いた短冊を笹に飾りました。皆様の願い事を拝見しますと「ご家族様やご自身の幸せ」や「健康」をお願いされている方が多かったようです。笹は生命力が強く邪気を払う神聖なものとされており、真っすぐに伸びる姿から願い事が天に届くと考えられていました。皆様の願いが天の川まで届きますように！

食中毒が多い時期はいつ？

食中毒は、高温多湿の暑い時期の発生が多いと思っている方もいらっしゃるのではないでしょうか？しかしながら食中毒は、年間を通して発生しており、季節によって原因や注意点が大きく異なります。季節ごとの発生傾向と主な原因菌の特徴や予防ポイントをお知らせします。

春（３月～５月）

気温が徐々に上がり、細菌の活動もゆっくりと活発になってきます。新生活やお花見、行楽などお弁当の持ち歩きによる食中毒も増加します。

黄色ブドウ球菌（手指の傷から）
ウエルシュ菌（煮物やカレーの大量調理）

作り置き弁当の保冷ミスや常温に放置したカレーやシチューに注意しましょう！

夏（６月～８月）

高温多湿で細菌の増殖にとって理想的な環境。

腸炎ビブリオ（海産魚介類に多い）
サルモネラ菌（生卵、鶏肉）
カンピロバクター（鶏のたたき、生焼け肉）
黄色ブドウ球菌（手指経由で混入）
ウエルシュ菌（再加熱しない煮物）

バーベキューでの加熱不足、魚介調理の管理ミス、お弁当の保冷対策不足に注意しましょう！

秋（９月～１１月）

「涼しくなったから大丈夫」と思いがちです。運動会や遠足などでのお弁当持参が増え食中毒のリスクは継続中です。

カンピロバクター（継続的に多い）
ウエルシュ菌（大量調理の煮込み料理）

前日からの煮込み料理の保温管理不足、常温保存された弁当やサンドイッチに注意しましょう！

冬（１２月～２月）

気温が低く、細菌性の食中毒は減少する一方で、ウイルス性の感染がピークになります。ノロウイルスは集団感染を引き起こす事があります。

ノロウイルス（カキや二枚貝・感染者の吐しゃ物など）
ロタウイルス（乳幼児に多い）

生ガキの食中による感染、保育園などでの集団感染、吐しゃ物処理ミスによる家庭内感染に注意

意外と気が付きにくいリスクとして、買い物で使用するエコバックに付着した肉や魚から出た水分や野菜の土の付着部分が湿った状態となり菌が繁殖するなど、食中毒の原因となる菌が付着する事があるため、エコバックを清潔に保ことも重要です。